

Cara uji fisika- Bagian 2: Penentuan bobot tuntas pada produk perikanan



Daftar isi

Daftar isi	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Istilah dan definisi	1
3 Prinsip	1
4 Peralatan	1
5 Prosedur	1
6 Perhitungan	2
7 Pelaporan	2
8 Keamanan dan keselamatan kerja (K3)	2
Bibliografi	3



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan terhadap komoditas produk perikanan yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) metode uji yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi dari SNI-2372.2-1998, Prosedur bobot tuntas produk beku yang telah dirumuskan oleh Panitia Teknis Perikanan melalui rapat-rapat teknis, rapat prakonsensus dan rapat konsensus nasional pada tanggal 13 Oktober 2004 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
2. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
3. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
4. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.

Cara uji fisika- Bagian 2: Penentuan bobot tuntas pada produk perikanan

1 Ruang lingkup

Standar ini digunakan untuk menentukan berat bersih (*drained weight*) pada produk perikanan.

2 Istilah dan definisi

2.1

bobot tuntas

berat bersih suatu produk

2.2

produk perikanan

ikan termasuk biota perairan lainnya yang ditangani dan atau diolah untuk dijadikan produk akhir yang berupa ikan segar, ikan beku dan olahan lainnya yang digunakan untuk konsumsi manusia

3 Prinsip

Penimbangan sebelum dan sesudah penirisan.

4 Peralatan

- a) Alat timbang dengan ketelitian $\pm 0,01$ g.
- b) Saringan bundar No.8 dengan ukuran *mesh* 0,0937 inci (2,36 mm), diameter 8 inci (20 cm).
- c) Saringan bundar No.8 dengan ukuran *mesh* 0,0937 inci (2,36 mm), diameter 12 inci (30 cm).
- d) Wadah.

5 Prosedur

5.1 Bobot tuntas produk beku

- a) Buka kemasan produk beku dan timbang, catat beratnya sebagai berat awal (A).
- b) Masukkan produk dalam wadah, semprot dengan air dingin secara perlahan sampai semua lapisan es mencair.
- c) Pindahkan produk ke dalam saringan bundar No. 8 diameter 8 inci (20cm) untuk berat produk ≤ 0.9 kg (2lb) dan berdiameter 12 inci (30cm) untuk berat produk > 0.9 kg (2 lb). Tanpa memindahkan produk, miringkan saringan dengan sudut 17° - 20° untuk mempercepat proses penirisan.
- d) Tiriskan selama 2 menit.
- e) Timbang produk dan catat beratnya sebagai berat akhir (B).

5.2 Bobot tuntas produk kaleng

- Buka kaleng dan tuang seluruh isinya dalam wadah dan timbang sebagai berat awal (A).
- Tuang seluruh isi kaleng ke dalam saringan bundar No. 8 berdiameter 8 inci (20 cm) untuk kemasan kaleng ≤ 3 lb (1,36 kg) dan berdiameter 12 inci (30 cm) untuk kemasan kaleng > 3 lb.
- Tanpa memindahkan produk, saringan dimiringkan pada sudut 17° - 20° untuk mempercepat proses penirisan.
- Tiriskan selama 2 menit .
- Timbang produk dan catat beratnya sebagai berat akhir (B).

6 Perhitungan

$$\% \text{ bobot tuntas} = \frac{B}{A} \times 100 \%$$

7 Pelaporan

Bobot tuntas dinyatakan dalam bentuk persen (%) dengan 2 angka di belakang koma.

Jika angka ketiga dibelakang koma kurang dari 5 (lima) maka pembulatan ke bawah, tetapi jika lebih dari 5 (lima) pembulatan ke atas.

CONTOH 80,454 dibulatkan menjadi 80,45
80,466 dibulatkan menjadi 80,47

Jika angka ketiga di belakang koma 5 (lima) dan angka di depannya genap maka angka lima tersebut menjadi hilang, tetapi bila angka di depannya ganjil maka pembulatan akan naik.

CONTOH 80,765 dibulatkan menjadi 80,76
80,475 dibulatkan menjadi 80,48

8 Keamanan dan keselamatan kerja (K3)

Untuk menjaga keamanan dan keselamatan kerja selama melakukan analisa pengujian bobot tuntas produk perikanan maka perlu diperhatikan hal-hal sebagai berikut,

- gunakan sarung tangan pada waktu membuka kaleng.
- cuci tangan sebelum dan sesudah melakukan analisa.
- gunakan jas lab selama bekerja di laboratorium.

Bibliografi

Association of Official Analytical Chemistry, 1996. Official Methods of Analysis. 16th edition, Chapter 42.1.01.













BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id